



LE PÈRE REMY

AOP Muscadet Coteaux de la Loire sur lie

Sans sulfites ajoutés

2019



FRUITÉ
et
ROND

« UNE VITICULTURE QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

Petit-fils du fondateur de la Maison Rémy Pannier, Maurice était l'aventurier de la famille. Son dynamisme et son audace l'auraient très certainement motivé à lancer ce Muscadet Coteaux de la Loire sur lie sans sulfites ajoutés élaboré à partir du cépage Melon B. Avec ces vins, nous choisissons de remplacer les sulfites par des levures sélectionnées, les insecticides de synthèse par de l'argile, les fertilisants par des engrais verts favorisant le développement de la biodiversité et les désherbants par notre troupeau de moutons d'Ouessant.



L'AVIS DE PIERRE CHARON L'œnologue de la Maison

« En faisant le choix de ne plus utiliser de sulfite, nous utilisons donc la bio-protection. Celle-ci consiste à utiliser des levures plutôt que des sulfites. La vinification sans sulfites et la fermentation malolactique, rendent ce Muscadet atypique par rapport au profil du Muscadet « classique », au style vif et frais.

L'absence de sulfites va permettre à notre Coteaux de la Loire de "mûrir" tout au long de la garde pour aller du fruit frais au fruit compoté. »

Temps d'élevage : 7 mois sur lies fines en cuve inox thermorégulée



Melon B.



12°C



11,5% alc.



4 ans

Sucres résiduels
2 gr/L.

LE VIGNOBLE

Les vignes sont plantées sur les coteaux de Drain, commune du Maine-et-Loire, sur la rive Sud de la Loire. Les roches métamorphiques composent les sous-sol alors que les sols sont plutôt caillouteux, sableux.

LA DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle avec de jolis reflets légèrement dorés. Le premier nez puissant, laisse rapidement entrevoir les arômes dominants de pomme et de caramel. La bouche est ronde tout au long de la dégustation jusqu'à la finale délicatement enrobée sur des notes caramélisées.

ACCORD METS/VIN

